



①9 BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENT- UND
MARKENAMT

⑫ **Offenlegungsschrift**
⑩ **DE 199 35 983 A 1**

⑤ Int. Cl.⁷:
F 24 C 15/16

②① Aktenzeichen: 199 35 983.0
②② Anmeldetag: 30. 7. 1999
④③ Offenlegungstag: 1. 2. 2001

DE 199 35 983 A 1

⑦① Anmelder:
BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH, 81669
München, DE

⑦② Erfinder:
Weiß, Dieter, Dipl.-Ing. (FH), 77815 Bühl, DE; Henry,
Karlheinz, Dipl.-Ing., 76547 Sinzheim, DE

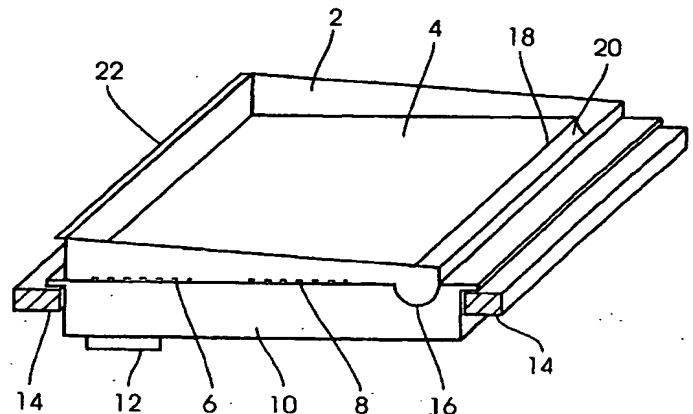
⑤⑥ Für die Beurteilung der Patentfähigkeit in Betracht
zu ziehende Druckschriften:

DE 195 05 801 A1
DE-GM 70 14 047
US 29 05 076
US 28 98 846

Die folgenden Angaben sind den vom Anmelder eingereichten Unterlagen entnommen

⑤④ Gargerät

⑤⑦ Gargerät zum Grillen, Braten und Dünsten von Gargut. Der Gargutträger (2) hat einen geschlossenen, elektrisch beheizbaren Trägerboden (4) und ist zum Ablaufen von Flüssigkeit in ein Sammelreservoir (20) bzw. einen Abfangbehälter darin von einer horizontalen Lage wahlweise in eine Schräglage schwenkbar.



DE 199 35 983 A 1

Die Erfindung betrifft ein Gargerät zum Garen, insbesondere zum Grillen, Braten und Dünsten von Gargut, mit einem Gargutträger, der einen geschlossenen Trägerboden aufweist, und mit einer Heizung zum Erhitzen des Trägerbodens, gemäß dem Oberbegriff von Anspruch 1.

Zum Grillen großer Fleischstücke und Fischstücke, manchmal auch zum Grillen von Gemüse, werden sogenannte Grillgeräte benutzt. Dies können freistehende Geräte, auf einen Tisch stellbare Geräte oder Einbaugeräte zum Einbau in eine Küchen-Arbeitsplatte oder in ein Küchengerät sein. Die Grillgeräte haben meistens einen emaillierten Gußrost als Gargutträger über einer Heizquelle, welche meistens elektrische Rohrheizkörper hat. Wenn Fett, Eiweiß und/oder Wasser aus dem Gargut austritt, dann läuft es über den Rost und mindestens teilweise auch über die Heizquelle in ein darunter angeordnetes Reservoir. Dabei verbrennt das Fett an der Heizquelle. Es entsteht Rauch und unangenehmer Geruch. Es kann auch zum Entflammen kommen. Zusätzlich zu diesem Nachteil fallen kleine Gargutstücke oft durch den Rost hindurch. Deshalb verwendet man für kleine Fleischstücke, Fischstücke und/oder Gemüse sogenannte "Griddle-Plates". Diese haben den Nachteil, daß aus dem Gargut austretendes Wasser, Eiweiß und Fett auf der Platte verbleibt und den Garprozeß beeinträchtigt. In der Griddle-Platte gebildete Rillen reduzieren das Problem, beeinträchtigen aber das Handling mit dem Gargut.

Durch die Erfindung soll die Aufgabe gelöst werden, das Gargerät derart auszubilden, daß Flüssigkeit, welche aus dem Gargut austritt oder dem Gargut von einer Bedienperson für den Garprozeß hinzugefügt wird, wahlweise in den Garprozeß miteinbezogen oder von dem Gargut auf einfache Weise entfernt werden kann, ohne daß die Flüssigkeit, insbesondere Fett, auf die Heizquelle abtropfen und von dieser verbrannt werden kann. Insbesondere soll durch die Erfindung die Aufgabe gelöst werden, den Garprozeß zu verbessern und die Handhabung des Garprozesses komfortabler zu gestalten.

Diese Aufgabe wird gemäß der Erfindung dadurch gelöst, daß der Gargutträger schwenkbar angeordnet und derart schwenkbar ist, daß in mindestens einer seiner einstellbaren Positionen der Trägerboden schräg ist und dadurch auf ihm gegebenenfalls vorhandene Flüssigkeit zu mindestens einem Außenumfangsrand des Trägerbodens hin abfließen kann.

Weitere Merkmale der Erfindung sind in den Unteransprüchen enthalten.

Der schwenkbare Gargutträger hat einen geschlossenen Boden. Dieser ist vorzugsweise eben. Vorzugsweise ist er mit einer fettabweisenden hydrophoben Oberfläche versehen. Diese Oberfläche kann aus einer glasartigen Substanz (Sol-Gel) bestehen. Gemäß einer bevorzugten Ausführungsform ist an mindestens einem Rand des schwenkbaren Gargutträgers ein Reservoir mit einem entfernbaren Flüssigkeitsaufnahmebehälter versehen, in welchen die Flüssigkeit bei Schräglage des Gargutträgers vom Trägerboden her fließt.

Vorteile der Erfindung

Ein geschlossener Boden verhindert ein Abtropfen von Fett, Wasser, Eiweiß usw. auf die Heizquelle. Auch kleinste Gargutstücke können gegart werden, ohne daß sie vom Gargutträger herunterfallen können. Durch Schwenken des Gargutträgers in eine Schräglage kann Flüssigkeit, welche aus dem Gargut austritt oder dem Gargut zur Gargutbehandlung hinzugefügt wird, in ein Reservoir oder in einen im Reser-

voir angeordneten Behälter ablaufen. Während des Garprozesses kann der Gargutträger horizontal oder schräg positioniert sein.

Die Erfindung wird im folgenden mit Bezug auf die Zeichnungen anhand einer bevorzugten Ausführungsform als Beispiel beschrieben. In den Zeichnungen zeigen

Fig. 1 eine perspektivische Darstellung eines Gargerätes nach der Erfindung zum Garen, insbesondere zum Grillen, Braten und Dünsten von Gargut, z. B. Fleisch, Fisch und/oder Gemüse, wobei der Trägerboden des Gargutträgers in einer Horizontalebene angeordnet ist,

Fig. 2 den Gargutträger von Fig. 1 mit einem Flüssigkeitsauffangbehälter in einem Flüssigkeitsauffangreservoir an einem Außenumfangsrand des Gargutträgers,

Fig. 3 eine Seitenansicht des Gargerätes von Fig. 1 mit in einer ersten Schrägstellung angeordnetem Gargutträger,

Fig. 4 eine Seitenansicht des Gargerätes von Fig. 1 mit in einer zweiten, unter einem größeren Winkel zur Horizontalebene schräg angeordneten Gargutträger.

Das in den Zeichnungen dargestellte Gargerät zum Garen, insbesondere zum Grillen, Braten und Dünsten von Gargut enthält einen Gargutträger 2, der einen geschlossenen, vorzugsweise ebenen Trägerboden 4 aufweist, und eine Gasheizung oder vorzugsweise eine elektrische Heizung mit mindestens einem, vorzugsweise zwei oder mehr elektrischen Heizkörpern 6 und 8. Die elektrischen Heizkörper 6 und 8 sind vorzugsweise im Trägerboden 4 integriert. Sie können jedoch statt dessen auch in einem Basiskörper 10 unmittelbar unter dem Trägerboden 4 angeordnet sein, wie dies Fig. 4 zeigt. Die beiden Heizkörper 6 und 8 sind über ein elektrisches Anschlußteil 12 mit einem nicht dargestellten Schalter verbunden und von diesem auf verschiedene Heizleistungen und damit auch auf verschiedene Temperaturen einstellbar.

Das Gargerät kann ein Tischgerät oder ein freistehendes Gerät oder entsprechend Fig. 1 ein in eine Arbeitsplatte 14, z. B. in einer Küche, einbaubares Gerät sein.

Der Gargutträger 2 ist mit dem Basiskörper 10 durch ein Gelenk 16 schwenkbar verbunden und dadurch derart schwenkbar, daß in mindestens einer seiner einstellbaren Positionen der Trägerboden 4 schräg ist und dadurch auf ihm gegebenenfalls vorhandene Flüssigkeit zu mindestens einem Außenumfangsrand 18 hin abfließen kann. An diesem Außenumfangsrand 18 befindet sich das Gelenk 16, welches eine horizontale Schwenkachse parallel zu dem Außenumfangsrand 18 definiert, und ein sich über die ganze Länge des Außenumfangsrandes 18 erstreckendes, sich an ihn anschließendes Flüssigkeits-Sammelreservoir 20, in welches insbesondere bei Schrägstellung des Gargutträgers Flüssigkeit vom Trägerboden 4 abfließen kann.

Fig. 1 zeigt den Trägerboden 4 in horizontaler Position, in welcher er auf dem Basiskörper 10 aufliegt. Der Gargutträger 2 kann an einem Handgriff 22, welcher an seinem von dem Sammelreservoir 20 abgewandten Ende vorgesehen ist, um die Drehachse des Gelenkes 16 angehoben und durch einen Schieber 24 oder ein anderes Positionierungsmittel wahlweise in der geringen Schrägstellung von Fig. 3 oder in einer steileren Schrägstellung gemäß Fig. 4 positioniert werden.

Ein Flüssigkeitsauffangbehälter 26 hat eine dem Sammelreservoir 20 angepaßte Form in der Art und Weise, daß der Flüssigkeitsauffangbehälter 26 in das Sammelreservoir einsetzbar ist und dessen ganzen Innenraum ausfüllt, so daß die Flüssigkeit von dem Trägerboden 4 nicht in das Sammelreservoir 20, sondern in den Flüssigkeitsauffangbehälter gelangt. Der Flüssigkeitsauffangbehälter 26 hat einen Handgriff 28, so daß er zum Entleeren der Flüssigkeit aus dem Sammelreservoir 20 herausgenommen werden kann.

Der Trägerboden 4 ist vorzugsweise mit einer flüssigkeit-

und fettabweisenden (hydrophoben) Oberflächenschicht versehen, um daß Abfließen von Flüssigkeit von ihr in den Flüssigkeitsauffangbehälter 26 und das Reinigen dieses Trägerbodens 4 zu erleichtern. Die Oberflächenschicht des Trägerbodens 4 kann eine glasartige Substanz (Sol-Gel) sein. 5

Die zwei oder mehr Heizkörper 6 und 8 sind in Richtung von dem Handgriff 22 zum Sammelreservoir 20 hin hintereinander angeordnet. Vorzugsweise sind sie auch einzeln mit elektrischem Strom versorgbar. Dadurch sind verschiedene Bereiche des Trägerbodens 4 individuell beheizbar. 10 Während des Garbetriebes (Grillen, Braten, Dünsten) kann der Trägerboden 4 entsprechend Fig. 1 horizontal oder gemäß den Fig. 3 und 4 mehr oder weniger stark schräg positioniert sein. 15

Patentansprüche

1. Gargerät zum Garen, insbesondere zum Grillen, Braten und Dünsten von Gargut, mit einem Gargutträger (2), der einen geschlossenen Trägerboden (4) aufweist, und mit einer Heizung (6, 8) zum Erhitzen des Trägerbodens (4), **dadurch gekennzeichnet**, daß der Gargutträger (2) schwenkbar (16) angeordnet und derart schwenkbar ist, daß in mindestens einer seiner einstellbaren Positionen der Trägerboden (4) schräg ist und dadurch auf ihm gegebenenfalls vorhandene Flüssigkeit zu mindestens einem Außenumfangsrand des Trägerbodens hin abfließen kann. 20
2. Gargerät nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß der Gargutträger (2) an dem Außenumfangsrand (18), zu welchem bei Schrägstellung des Gargutträgers die Flüssigkeit abfließen kann, mit einem Flüssigkeits-Sammelreservoir (20) versehen ist. 25
3. Gargerät nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, daß Positioniermittel (10, 24) zur Positionierung des Gargutträgers (2) vorgesehen sind, durch welche der Gargutträger (2) auf eine horizontale Lage und auf mindestens eine vorbestimmte Schräglage seines Trägerbodens (4) wahlweise einstellbar ist. 30
4. Gargerät nach einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß ein Gelenk (16) vorgesehen ist, um welches der Gargutträger (2) schwenkbar ist. 35
5. Gargerät nach einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß das Sammelreservoir (20) mit einem Flüssigkeitsauffangbehälter (26) versehen ist, in welchen die Flüssigkeit vom Trägerboden (4) fließen kann und welcher zusammen mit der Flüssigkeit aus dem Reservoir entnehmbar ist. 40
6. Gargerät nach einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß der Trägerboden (4) mit einer wasser- und fettabweisenden Oberflächenschicht versehen ist. 45
7. Gargerät nach einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß es mindestens zwei Heizkörper (6, 8) aufweist, welche hintereinander angeordnet sind, wobei der eine näher als der andere bei dem Außenumfangsrand (18) des Trägerbodens (4) angeordnet ist, zu welchem die Flüssigkeit hin abfließen kann bei Schrägstellung des Gargutträgers (2). 50
8. Gargerät nach einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß der Trägerboden (4) eben ist. 55

Hierzu 2 Seite(n) Zeichnungen

65

- Leerseite -

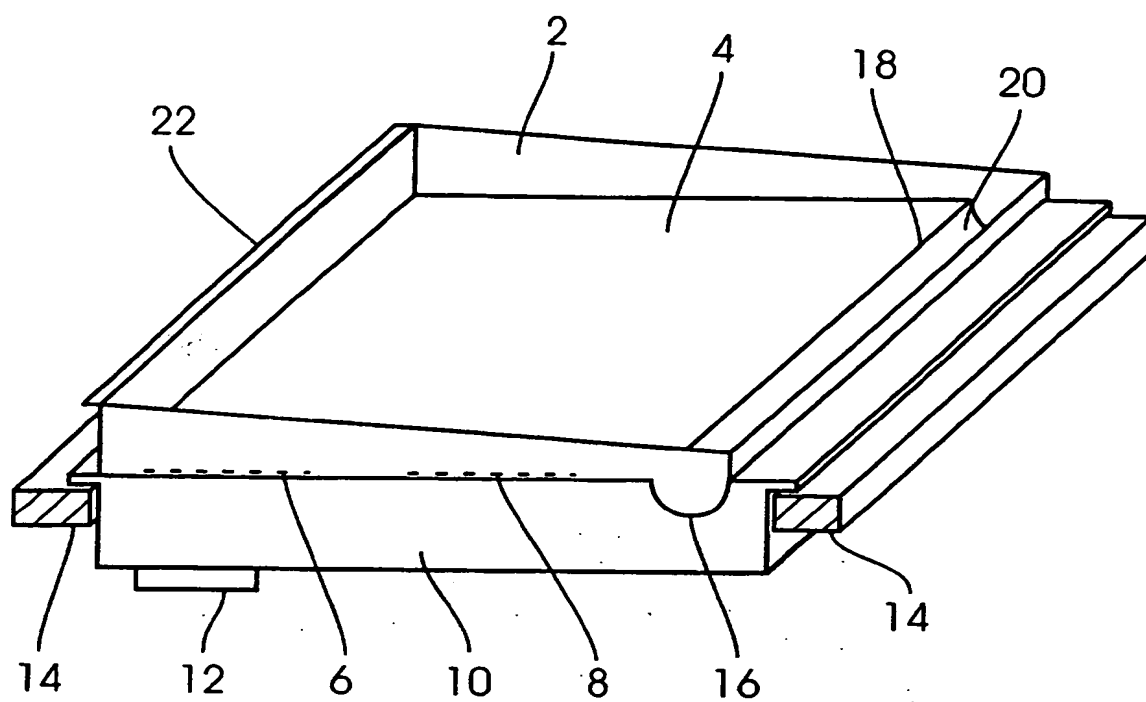


Fig. 1

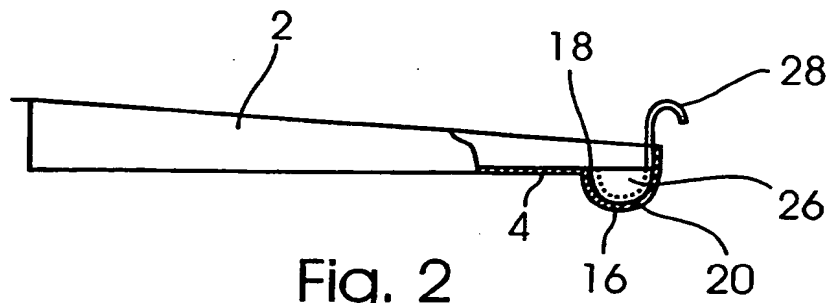


Fig. 2

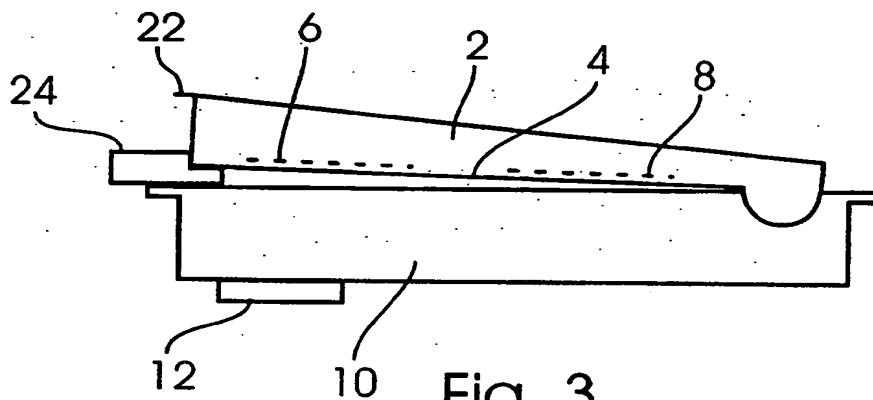


Fig. 3

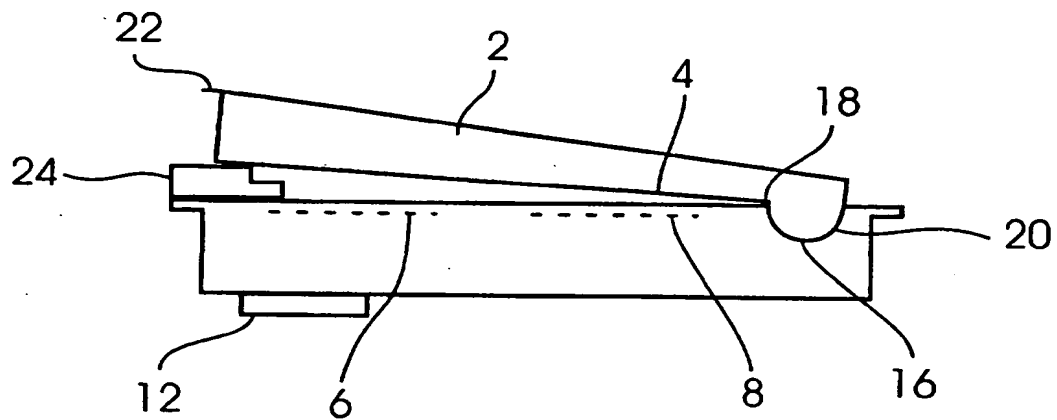


Fig. 4